

# Topiony camembert z żurawinami

Kromki chrupiącego chleba, przykryte kremowym, roztopionym serem i posypane świeżymi ziołami, podajemy po lekkim podpieczeniu na zielonych listkach sałaty z sosem z żurawin.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

## LICZBA PORCJI:

4

---

## SKŁADNIKI:

175 g świeżych albo mrożonych żurawin  
40 g drobnego brązowego cukru  
1 mała pomarańcza  
2-3 duże gałązki natki pietruszki  
mały pęczek szczypiorku  
mała gałązka świeżego tymianku  
1 mały ząbek czosnku  
2 łyżki oliwy z oliwek  
czarny pieprz  
1 bochenek ciabatty  
albo chrupiącego chleba

1 dojrzały, ale jędrny camembert  
listki rukwi wodnej i endywi kędzierzawej

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Mocno rozgrzać grill. Żurawiny przebrać i opłukać. Przełożyć do niewielkiego rondelka, dodać cukier i łyżkę wody.

2) Pomarańczę umyć. Zetrzeć jej skórkę do rondelka z żurawinami. Przykryć i dusić na średnim ogniu 8–10 minut, aż owoce zmiękną, zaś sos trochę zgęstnieje. Zestawić z ognia i trzymać w ciepłym miejscu.

3) Natkę pietruszki, szczypiorek i tymianek umyć i dokładnie osuszyć.

Szczypiorek oraz natkę drobno posiekać. Z gałązek tymianku oderwać listki. Wszystkie zioła ułożyć na dużym talerzu. Czosnek obrać, zmiążyć i dodać do ziół. Wymieszać je z oliwą i doprawić do smaku świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

4) Ukroić 4 kromki chleba. Lekko posmarować po obu stronach częścią mieszaniny ziół i czosnku. Ułożyć na kratce grilla.

5) Ser pokroić wzdłuż na 10 cienkich plastrów. Odrzucić końcowe plastry. Pozostałe 8 plastrów posmarować resztą ziół.

6) Chleb lekko podpiec z jednej strony, obrócić i przykryć dwoma kawałkami sera camembert. Podpiekać, aż do chwili, kiedy ser zacznie ściekać po krawędzi kromki.

7) Liście sałaty opłukać i osuszyć. Rozłożyć na talerzach.

8) Położyć chleb z serem na talerz, przybrać sosem z żurawin i podawać.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja: 225 kcal, 18 g węglowodanów (w tym 13 g cukru), 11 g

białka, 15 g tłuszczów (7 g nasyconych kwasów tłuszczowych).  
Dobre źródło witamin B i E.

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*